

Aperitif gefällig?

Himberta - Sekt mit Himbeerlikör 6,50 €

Aperitivo Rosato Mio die, einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco und Basilikum 6,90 € (*1)

Xaver - Sekt mit Granatapfellikör 6,50 €

Erwin - Sekt mit Quittenlikör 6,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6,50 €

Badische Grünkernsuppe mit Sahne verfeinert 6,50 €

Vorspeisen

5 Crostinis gratiniert mit Ziegenkäse und Honig 10,90 €

Englisch gegrilltes **Steak vom Rinderfilet** mariniert mit Himbeeressig, Olivenöl, Tomaten und Frühlingszwiebeln, serviert mit Baguette 16,90 €

3 Black Tiger Garnelen in Kräuter- und Knoblauchbutter geschwenkt dazu reichen wir Baguette 9,90 €

Frisch vom Markt

Bunter Beilagensalat 5,80 €

Knackige Blatt- und Rohkostsalate an herzhaftem Dressing mit:

5 Black Tiger Garnelen in Kräuterbutter gebraten 22,80 €

Tranchen von der **Hähnchenbrust** 15,50 €

Rosa gebratenen **Roastbeefstreifen** 22,80 €

Zu allen Salatvariationen servieren wir Baguette

Vegetarische Spezialitäten

Gemüsechampignonpfanne - vegan
an Sojarahm und Basmatireis 15,80 €

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 9,80 €

Fischiges aus Fluss und Meer

Filet vom Schwarzen Heilbutt auf Rahmkraut
und Butterkartoffeln 27,50 €

Gegrilltes Zanderfilet mit Speckbohnen an Burgundersauce, dazu
servieren wir Kartoffelgratin 24,80 € (*3)

Jetzt wird es „wild“

Wildragoût aus den heimischen Wäldern mit frischen Champignons,
Preiselbeeren und selbst gemachten Spätzle 22,20 € (*4)

Rehrücken rosa gebraten an Wildrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti
und Preiselbeeren 29,20 € (*4)

Geschmorter Rehbraten an deftiger Wildrahmsauce,
mit selbst gemachten Spätzle und Preiselbeeren 22,70 € (*4)

Feischiges

Medaillons von der Hähnchenbrust an Champignonrahmsauce,
dazu reichen wir Kartoffelrösti 17,50 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 13,90 €

Schweinerückensteak an einer Madagaskar-Pfeffersauce
mit Dauphinkartoffeln 15,60 € (*2,3,4)

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites 17,90 € (*2,3,4,10)

Schweinemedallions an frischen Champignons und Rahmsauce
dazu selbstgemachte Spätzle 19,50 €

Schweinemedallions an Madagaskar-Pfeffersauce und
Dauphinkartoffeln 19,50 €

Rinderrückensteak mit gedämpften Zwiebeln, Burgundersauce und
selbstgemachten Spätzle 24,90 €

Rinderrückensteak an einer Madagascar-Pfeffersauce dazu Pommes
frites 24,90 € (*2,3,4)

Lammrücken unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste,
mit Speckbohnen, an Thymiansauce und Kartoffelgratin 29,90 € (*2,3,4)

Rinderfiletsteak gratiniert mit Ziegenkäse an Burgundersauce, dazu
Kartoffelrösti 34,50 € (*2,3,4)

1 Portion Sauce extra 2,50 €

**Einen guten Appetit
wünschen**

Familie Gutekunst und das Seeterrassenteam

Allergenkennzeichnung: Alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene enthalten A1=Eier, A2=Milch, A3=glutenhaltiges Getreide, A4=Erdnüsse, A5=Nüsse, A6=Schwefeldioxid u. Sulphit, A7=Lupinen, A8=Sesam, A9=Soja, A10=Sellerie, A11=Senf, A12=Fisch, A13=Krebstiere, A14=Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisen und Getränken: *1.mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7. Geschwärzt 8. Gewachst 9. mit Süßungsmittel 10. mit Phosphat 11. Coffeinhaltig 12. Chininhaltig